






UOVA E BOTTARGA

		
4 persone	30 min.	tutte le stagioni

INGREDIENTI

uova intere 4
bottarga di muggine grattugiata g 40
capperi dissalati g 10
prezzemolo g 10
sale g 2
olio extravergine d'oliva cl 2
limone (scorza) 1
lime (scorza) 1
arancia (scorza) 1

PROCEDIMENTO

Preparare il roner a 65°C e immergervi le uova, cuocerle per 23 minuti. Scolare le uova, sgusciarle e farle scivolare delicatamente nelle fondine. Tritare le scorze degli agrumi e mescolare tutto insieme.

FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Condire le uova con la bottarga di muggine grattugiata, un pizzico di sale, le scorze degli agrumi e l'olio extravergine d'oliva, guarnendo con il prezzemolo.

